

# TUTTO IL MEGLIO DELL'INNOVAZIONE

Fava Storci Fresh Pasta System:  
un sistema che unisce tecnologie versatili ed innovative per la produzione di pasta fresca.  
Un approccio industriale avanzato, un Centro Ricerche all'avanguardia  
ed un'assistenza dedicata, garantiscono ai pastifici la scelta migliore sul mercato.

## macchine

## Linee e macchinari per pasta fresca

Le linee di pasta fresca, vendute in tutto il mondo, sono parte integrante della gamma prodotti **Fava Storci**. Risale agli anni '80 l'esperienza progettuale di **Anzio Storci** nel campo del fresco, era l'epoca del sogno americano e proprio lì venne installato il primo impianto al mondo "a navetta" per tortellini, sia per l'impasto che per il ripieno. L'im-

pianto automatizzò, con un'alimentazione completamente automatica, 28 tortellinatrici e 28 sfogliatrici, installando 4 linee composte da 7 macchine ciascuna. Fu un progetto talmente innovativo da rivoluzionare il mercato della pasta fresca. Oltre a trovare una soluzione innovativa a un annoso problema, ciò che fu realizzato inserì nel mercato, fino ad allora ca-



Linea di produzione di pasta fresca monosfoglia con distribuzione tramite navetta di impasto e ripieno a 4 stazioni di formatura (Fava Storci).

ratterizzato da molta manualità e da una crescita che aggiungeva macchine su macchine, la visione industriale del settore della pasta secca, dove affidabilità, continuità qualitativa ed attenzione ai costi erano pilastri già affermati da anni.

Di strada ne è stata fatta: il mercato è maturato, soprattutto nel nostro Paese, dove la qualità del prodotto si combina con la varietà e la specificità regionale. Siamo detentori di un patrimonio di pasta fresca inestimabile, di cui tutti possono godere. Ne è prova la richiesta, ormai nell'aria, di far diventare le "sfogline" Patrimonio dell'Unesco, riconosciute come "sommministratrici di bontà e ricchezza, culinaria e identitaria".

Dietro la pasta fresca si celano due tipologie di consumatori: quello "standard", che ricerca il prodotto con il migliore rapporto qualità/prezzo, e gli appassionati di proposte più gourmet o di nicchia, così come coloro che amano diversificare l'esperienza culinaria scegliendo tra le linee regionali.

Negli anni, Fava Storci è sempre stata protagonista di importanti innovazioni, come la **Sfogliatrice Sottovuoto®**, il sistema di impasto statico **Beltmix®**, e l'utilizzo della rete in *peek* per evitare segni sul prodotto durante la fase di pastorizzazione.

Oggi il *range* di produzione parte da impianti con capacità orarie più piccole rispetto al passato, includendo impianti multiformato con una produzione che



Linea di produzione di pasta fresca doppia sfoglia, dettaglio su raviolatrice e pompa di dosaggio del ripieno (Fava Storci).

varia dai 250 ai 2.000 kg/h di pasta laminata, cappelletti monosfoglia e ravioli a doppia sfoglia, anche con ripieni morbidi. Recentemente sono stati realizzati due stabilimenti per la produzione di pasta fresca. Presso **Grandi Pastai** a Correggio (Re) sono state installate tre linee: una per lasagne, tagliatelle e pasta corta da 800 kg/h, una per tortellini da 1.200 kg/h e un'altra per ravioli a doppia sfoglia, sempre da 1.200 kg/h, dotate anche di una parte per la surgelazione.

Presso Emiliana Gourmet a Sorbolo (Pr) ci sono due linee da 600 kg/h di ravioli a doppia sfoglia, nello specifico abbinate al sistema Beltmix. Per motivi di compattezza nella realizzazione definitiva del progetto, la linea è accompagnata da un pastorizzatore a spirale con un'innovativa gestione dell'umidità.

